

Azienda per l'Assistenza Sanitaria

n. 5 "Friuli Occidentale"

Via della Vecchia Ceramica, 1 – 33170 Pordenone
C.F. e P.I. 01772890933 – PEC aas5.protgen@certsanita.fvg.it

Referente per la pratica: Dott.ssa Fabiola Stuto
☎ 0434-369986 e-mail: fabiola.stuto@aas5.sanita.fvg.it
Dipartimento di Prevenzione- SIAN
Area Igiene della nutrizione
Responsabile del procedimento: Dott.ssa Fabiola Stuto

Sig. Sindaco
del Comune di
33080 Zoppola

pec
comune.zoppola@certgov.fvg.it

Oggetto: Tabelle dietetiche stagionali pasti senza glutine e intolleranza al lattosio per scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Zoppola. Anno scolastico 2015/16

Con la presente, si inviano per l'anno scolastico 2015/16, le tabelle dietetiche stagionali (autunno-inverno, primaverile) delle "diete speciali" senza glutine ed intolleranza al lattosio, per le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Zoppola.

Qualora nella scuola dell'infanzia siano previsti gli spuntini di metà mattina e del pomeriggio, ai bambini affetti da celiachia e intolleranza al lattosio sarà somministrata frutta fresca di stagione.

I menù sono stati definiti tenendo in considerazione le Linee guida regionali per la ristorazione scolastica, le esigenze organizzative della struttura e il gradimento da parte dei bambini.

Si ringrazia per la collaborazione e si resta a disposizione per ogni ulteriore informazione.

Cordiali saluti.

SIAN-AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE
IL DIRIGENTE
Dott.ssa Fabiola Stuto



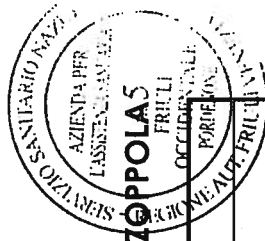


TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PASTI SENZA GLUTINE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ZOPPOLAS

GIORNI	SETTIMANE			
	1	2	3	4
LUNEDI'	Pasta* al burro e salvia Filetto di pesce al forno Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro Uova Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Arrostito di tacchino Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta* al pomodoro Svizzera o fettina di vitello ai ferri Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* e fagioli Formaggio Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Pollo al forno Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* con ricotta Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Minestra in brodo vegetale (prontuario) con pasta* Pollo al forno Patate lesse + verdura Pane* Frutta fresca di stagione	Lasagne* al forno Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* al ragù Formaggio Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* all'olio Fettina di vitello ai ferri Fagiolini Pane* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pizza* Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* all'olio Frittata Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prontuario) con pasta* Lonza al forno Patate lesse + verdura Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* alle verdure Prosciutto cotto (prontuario) Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Crema di carote con riso Uova Fagiolini Pane* Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prontuario) con pasta* Spezzatino Polenta (prontuario) + verdura Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* all'olio Filetto di pesce al forno Piselli o fagiolini Pane* Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con pasta* Formaggio Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione

N.B.: Pasta, pane, pizza, lasagne e biscotti sono prodotti senza glutine. Le preparazioni a base di carne (arrosti, svizzera, ragù, spezzatino, etc.), pesce e uova non devono contenere farine, pangrattato o altri addensanti vietati

**A.A.S. N. 5 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN- Area Igiene della Nutrizione**

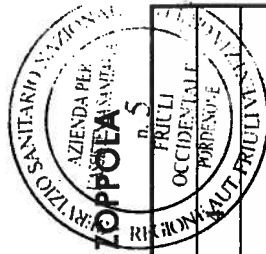


TABELLA DIETETICA PRIMAVERILE PASTI SENZA GLUTINE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ZOPPOLEA

GIORNI	SETTIMANE		
	1	2	3
LUNEDI'	Pasta* al burro e salvia Filetto di pesce al forno Verdura cotta Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro Frittata Fagiolini Pane* Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale (prontuario) con pasta* Pollo al forno Patate lesse+ verdura Pane* Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta* e fagioli Uova Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Lasagne* al forno Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* al ragù Formaggio Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto con verdure Fettina di tacchino ai ferri Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale (prontuario) con pasta* Petto di pollo ai ferri Patate lesse + verdura Pane* Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Uova Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta* al pomodoro Svizzera o fettina di vitello ai ferri Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* al pesto (prontuario) Formaggio Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* con zucchini Arrostito di vitellone Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Pizza* Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane* Frutta fresca di stagione	Pasta* all'olio Filetto di pesce al forno Piselli o fagiolini Pane* Frutta fresca di stagione

N.B.: Pasta, pane, pizza, lasagne e biscotti sono prodotti senza glutine. Le preparazioni a base di carne (arrosti, svizzera, ragù, spezzatino, etc.), pesce e uova non devono contenere farine, pangrattato o altri addensanti vietati

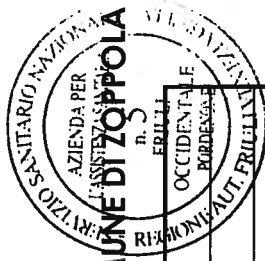


TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER INTOLLERANZA AL LATTOSSIO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ZOPPOLA

GIORNI	SETTIMANE			
	1	2	3	4
LUNEDI'	Pasta all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova/Frittata senza formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Arrostito di tacchino Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Svizzera ai ferri Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Prosciutto cotto (senza lattosio) Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Pollo al forno Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Minestra in brodo vegetale (prodotto senza lattosio) con pasta Pollo al forno Patate lesse + verdura Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo ai ferri Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tonno al limone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Fettina di vitello ai ferri Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pizza senza mozzarella Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata senza formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prodotto senza lattosio) con pasta Lonza al forno Patate lesse + verdura Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Prosciutto cotto (senza lattosio) Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Crema di carote con riso Uova /Frittata senza formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prodotto senza lattosio) con pasta Spezzatino Polenta + verdura Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di pesce al forno Piselli o fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con pasta Uovo sodo Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione

N.B.: Pasta e riso non devono essere conditi con sughi a base di alimenti contenenti lattosio (panna, burro, formaggio). Le preparazioni a base di carne, pesce e uova non devono contenere latte, formaggio o derivati.

**A.A.S. N. 5 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN- Area Igiene della Nutrizione**

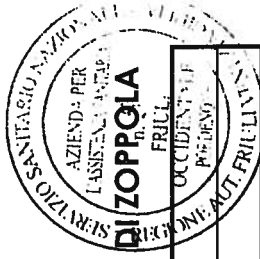


TABELLA DIETETICA PRIMAVERILE PER INTOLLERANZA AL LATTOGIO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ZOPPOLA

GIORNI	SETTIMANE			
	1	2	3	4
LUNEDI'	Pasta all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata senza formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prodotto senza lattosio) con pasta Pollo al forno Patate lesse + verdura Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Petto di pollo Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta e fagioli Uova /Frittata senza formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Fettina di vitello Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tonno al limone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto con verdure Fettina di tacchino ai ferri Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale (prodotto senza lattosio) con pasta Petto di pollo ai ferri Patate lesse + verdura Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Uova /Frittata senza formaggio Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con le verdure Prosciutto cotto (senza lattosio) Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Svizzera ai ferri Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto (senza lattosio) Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine Arrostito di vitellone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lonza al forno Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Pizza senza mozzarella Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di pesce al forno Piselli o fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Uovo sodo Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione

N.B.: Pasta e riso non devono essere conditi con sughi a base di alimenti contenenti lattosio (panna, burro, formaggio). Le preparazioni a base di carne, pesce e uova non devono contenere latte, formaggio o derivati.